BO644.1SS Multifunktions-Einbauofen, 60 cm

Bedienungsanleitung



Benutzerhandbuch für Ihren Baumatic

BO644.1SS Multifunktions-Einbauofen, 60 cm





***HINWEIS**: Dieses Bedienungshandbuch für den Benutzer enthält wichtige Informationen, einschließlich Punkten zu Sicherheit & Installation, die es Ihnen ermöglichen werden, aus Ihrem Gerät den größten Nutzen zu ziehen. Bitte bewahren Sie es an einem sicheren Ort auf, so dass Sie oder alle anderen Personen, die mit dem Betrieb des Gerätes nicht vertraut sind, es in der Zukunft rasch zur Hand haben.*

GS 06/12/11

Umwelthinweis

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung potenziell negativer Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen, welche anderenfalls durch unangemessene Entsorgung dieses Produkts entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bzw. in den Begleitdokumenten des Produkts zeigt an, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es an eine Abfallsammelstelle zum Recycling von Elektro- und elektronischen Geräten übergeben werden.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit örtlichen Umweltbestimmungen hinsichtlich der Abfallentsorgung erfolgen.
Weiterreichende Informationen bzgl. Behandlung, Verwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren lokalen Behörden, Ihrem Entsorgungsdienst für Haushaltsmüll oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.



- Die von Baumatic verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden.

- Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.

Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN



Ihre Sicherheit ist für Baumatic von größter Wichtigkeit. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie dieses Bedienungsheft ***vor*** Installation und Gebrauch des Gerätes lesen. Falls Sie sich bezüglich irgendwelcher der in diesem Heft enthaltenen Informationen nicht sicher sind, kontaktieren Sie bitte den Baumatic-Kundendienst.

Allgemeine Hinweise

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in eine Standard-Küchenzeile oder eine Einbaueinheit eingebaut werden.

- ***WICHTIG:*** *Angrenzende Möbel oder Gehäuse und alle bei der Installation verwendeten Materialien* ***müssen*** *während des Gebrauchs des Ofens einer Mindesttemperatur von 85° C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sich das Gerät befindet, standhalten können.*

- Bestimmte Typen von Vinyl- oder Laminat-Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen unter den oben angegebenen Richtlinien.

- Alle Schäden, die durch die Installation des Gerätes unter Verstoß gegen diese Temperaturgrenze oder durch das Platzieren von angrenzendem Schrankmaterial in einem Abstand von weniger als 4mm zum Gerät entstehen, ***unterliegen der Haftung des Eigentümers.***

- Die Verwendung dieses Gerätes für jeden anderen Zweck oder in jeder anderen Umgebung ohne die ausdrückliche Zustimmung der Firma Baumatic GmbH macht jede Garantie oder jeden Haftungsanspruch ungültig.

- Die Garantie gilt für elektrische und mechanische Defekte Ihres neuen Gerätes und unterliegt gewissen Einschränkungen, die in den Baumatic Garantiebedingungen beschrieben werden. Die vorstehenden Bestimmungen beeinträchtigen nicht Ihre gesetzlichen Rechte.

- ***Reparaturen dürfen nur von Baumatic Kundendiensttechnikern oder deren autorisierten Beauftragten ausgeführt werden.***

Warnung und Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht allen aktuellen europäischen Sicherheitsrichtlinien. Baumatic möchte jedoch betonen, dass diese Erfüllung der aktuellen Rechtsprechung nicht den Umstand entkräftet, dass die Oberflächen des Gerätes ***während des Gebrauchs heiß werden und nach dem Betrieb Hitze halten.***

Kindersicherung

- Baumatic empfiehlt dringend, Babies und kleine Kinder aus der Nähe des Gerätes fernzuhalten und ihnen ***niemals*** zu gestatten, das Gerät zu berühren.

- Falls es notwendig ist, dass sich jüngere Familienmitglieder in der Küche aufhalten, stellen Sie bitte sicher, dass diese zu jeder Zeit gut beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheit

- *Platzieren Sie **keine** schweren Objekte auf der Ofentür oder lehnen sich darauf, wenn sie offen ist, da dies die Scharniere der Ofentür beschädigen kann.*

- *Lassen Sie erhitztes Öl oder Fett **nicht** unbeaufsichtigt, da dies ein Feuerrisiko darstellt.*

- *Platzieren Sie **keine** Pfannen oder Backbleche direkt auf dem Boden des Garraums bzw. kleiden Sie diesen **nicht** mit Aluminiumfolie aus.*

- *Lassen Sie **nicht** zu, dass elektrische Anschlüsse oder Kabel mit Bereichen des Gerätes in Kontakt kommen, die heiß werden.*

- *Verwenden Sie das Gerät **nicht** zum Beheizen des Raumes, in dem es sich befindet, oder zum Trocknen von Kleidung.*

- *Installieren Sie das Gerät **nicht** neben Gardinen oder empfindlichen Einrichtungsgegenständen.*

- *Versuchen Sie **nicht**, Kochgeräte mittels der Ofentür oder des Griffes zu heben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder Verletzung der das Gerät anhebenden Person führen könnte.*

Reinigung

- Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden.

- Bei Verwendung des Gerätes und bei Durchführung der Reinigungsprozedur muss mit großer Sorgfalt vorgegangen werden.

- ***WICHTIG:*** *Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden (Sicherung ausschalten), bevor der Reinigungsvorgang durchgeführt wird.*

Installation



Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person in strikter Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

- ***Die Firma Baumatic GmbH lehnt jede Verantwortung für Verletzungen oder Schaden an Personen oder Besitz ab, welche/r aus unsachgemäßer Verwendung oder Installation dieses Gerätes entstehen.***

- Während des Betriebes werden Hitze, Dampf und Feuchtigkeit erzeugt. Achten Sie darauf, Verletzungen zu vermeiden und vergewissern Sie sich, dass der Raum angemessen entlüftet wird. Bleibt das Gerät über einen längeren Zeitraum in Betrieb, so ist eventuell eine zusätzliche Belüftung erforderlich.

- Lassen Sie sich bitte von einem qualifizierten Monteur beraten, falls Sie hinsichtlich der für Sie erforderlichen Belüftung Zweifel haben sollten.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät erfüllt die folgenden Europäischen Richtlinien:

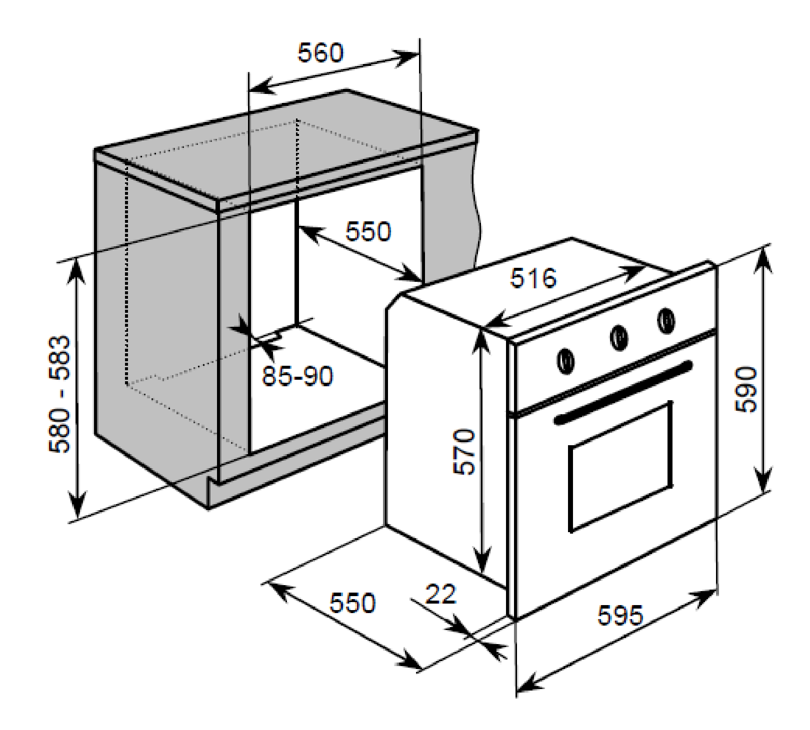
- 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
- 2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeit
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

- Alle angeführten Richtlinien entsprechen der Richtlinie 93/68/EEC zur CE Kennzeichnung.

- Der Hersteller erklärt, dass der Ofen mit zertifizierten Materialien hergestellt wurde und verlangt, dass das Gerät in Übereinstimmung mit den gültigen Normen installiert wird. Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke bestimmt und nur für den Gebrauch durch eine erfahrene Person.

Produktangaben

BO644.1SS



Produktabmessungen

Höhe:	590 mm
Breite:	595 mm
Tiefe:	550 mm

Ausschnittsabmessungen

Höhe:	580-583 mm
Breite:	560 mm
Tiefe:	550 mm

Produktmerkmale

- 7-Funktionen-Multifunktions-Ofen
- ***Energieeffizienzklasse: A***
- ***Backofenvolumen: 59 Liter***
- LED-Display
- Kurzzeittimer
- Kühlgebläse
- Temperaturgeregelter Grill
- Dreifachverglaste, abnehmbare Tür

Standardzubehör

- Emailliertes Backblech
- Sicherheitsblech
- Entnehmbare Seiteneinschubgitter
- Topfständer

Angaben zum elektrischen Anschluss

Nennspannung:	230 V 50 Hz
Anschluss zum Stromnetz:	16 A (Schukodose mit 3mm Kontaktanschluss)
Max. Nenneingänge:	3,10 kW
Netzzuleitung:	3 x 1.5mm²

Kühlgebläse

- Ein tangentiales Kühlgebläse ist im Inneren des Gerätes eingebaut, um die interne Temperatur des Ofens zu stabilisieren und die externe Oberflächentemperatur zu senken.

- Nach dem Ende des Garprozesses und dem Ausschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse noch eine Zeit lang nach. Die Länge dieser Zeit hängt von der vorherigen Betriebsdauer und -temperatur ab.

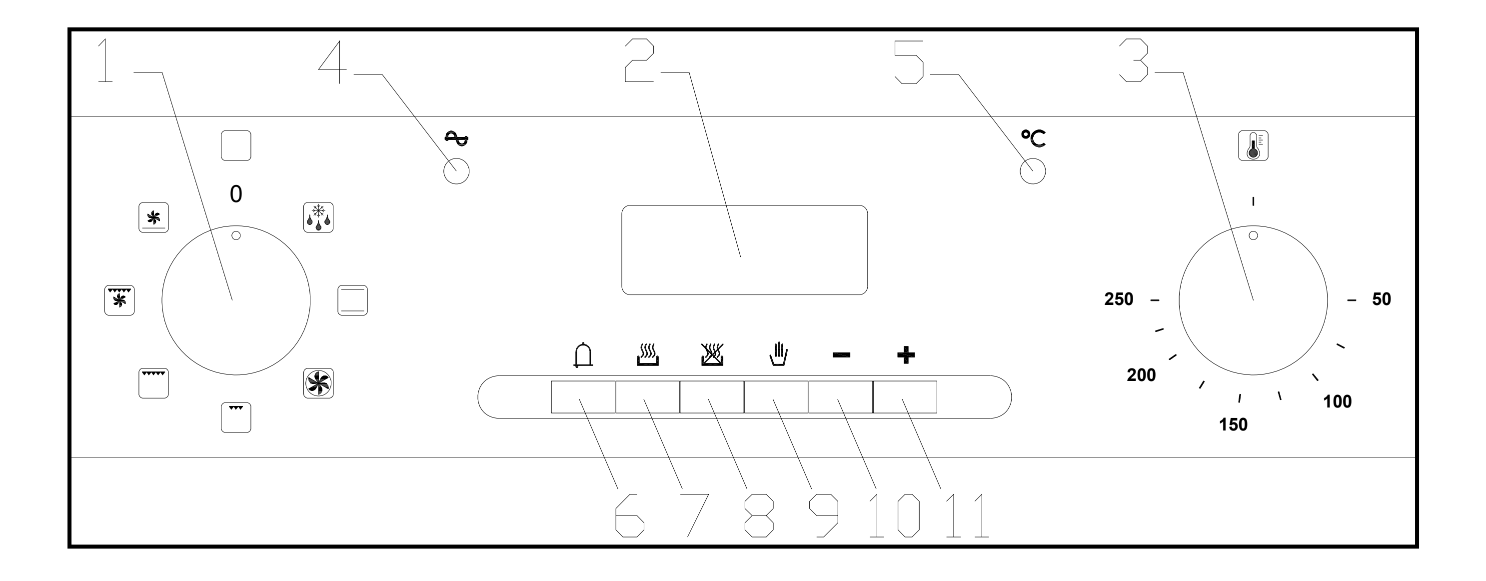
Zur späteren Verwendung notieren Sie bitte die folgenden Informationen, die auf dem Typenschild zu finden sind. Außerdem notieren Sie bitte das Kaufdatum Ihres Gerätes, das auf Ihrer Rechnung steht. Das Typenschild Ihres Ofens befindet sich rechts im Geräteinneren.

Modellnummer ……………………………….

Seriennummer ……………………………….

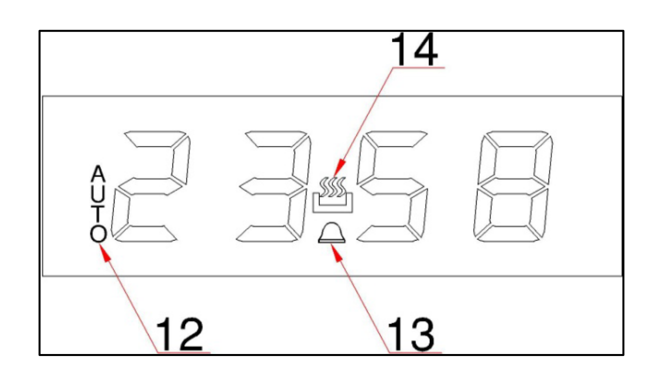
Kaufdatum ……………………………….

Bedienfeld



1) Ofenfunktions-Auswahlregler
2) LED-Display
3)Temperatur-Kontrollregler
4) Betriebskontrollleuchte
5) Ofen-Betriebsleuchte
6) Taste Kurzzeittimer
7) Timer-Dauertaste
8) Timer-Taste Garen beenden
9) Taste für Handbedienung Timer
10) Minus-Taste Timer
11) Plus-Taste Timer

Ofen-Programmiereinheit/Timer-Anzeige



12) Symbol für "Automatik"
13) Symbol "Kurzzeittimer"
14) Symbol für "Handbedienung".

Inbetriebnahme Ihres Ofens

Handbedienung auswählen

Nach dem erstmaligen Anschluss Ihres Gerätes ans Stromnetz blinken die Ziffern auf dem Timer-Display. Vor der Auswahl einer Garfunktion oder einer Temperatur müssen Sie das Gerät zunächst in den Modus "Handbedienung" versetzen.

- Zur Auswahl der Handbedienung drücken Sie die Taste Handbedienung **(9)** auf dem Bedienfeld.

Einstellen der Uhrzeit

Nach der Umstellung Ihres Ofens auf Handbedienung sollten Sie die Uhrzeit einstellen.

- Nach dem Drücken der Taste Handbedienung **(9)**, betätigen Sie zur Einstellung der Uhrzeit auf dem Display die Minus- **(10)** und Plus-Tasten **(11)**. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, lassen Sie die Tasten wieder los. Nach einigen Sekunden ist die Zeit im Display festgelegt und Sie können Ihr Gerät einsetzen.

Der Backofen-Timer

- Die Abtaufunktion des Ofens kann ausschließlich mit dem Kurzzeit-Timer betrieben werden. Keine der anderen Timer-Betriebsarten funktioniert mit der Abtaufunktion.

Vor dem ersten Gebrauch

- Zum Entfernen eventueller Rückstände, die vom Herstellungsprozess übrig geblieben sein könnten, sollten Sie die Umluftfunktion auswählen und den Temperaturregler auf seine maximale Einstellung einstellen.
- Eine Geruchsentwicklung während dieses Vorgangs ist völlig normal.
- Sie sollten sicherstellen, dass alle Fenster im Raum während dieses Vorgangs geöffnet bleiben.
- Es ist ratsam, dass Sie während des Verlaufs des Abbrennprozesses nicht im Raum bleiben.
- Sie sollten den Ofen bei maximaler Einstellung für 30 - 40 Minuten laufen lassen.
- Nach dem Auskühlen des Garraumes sollte er mit warmen Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Bitte keinesfalls Scheuermittel verwenden.
- Außenteile des Ofens sollten mit warmem Seifenwasser mit einem Schwamm oder einem weichen Lappen gereinigt werden. Bitte keinesfalls Scheuermittel verwenden.
- Wir empfehlen die regelmäßige Verwendung eines passenden Edelstahlreinigers und Poliermittels für die Edelstahlelemente des Gerätes.

Kurzzeittimer einstellen

Der Kurzzeittimer kann jederzeit eingestellt werden, unabhängig davon, ob eine Ofenbetriebsfunktion aktiviert wurde. Die Kurzzeittimerfunktion ermöglicht das Einstellen einer befristeten Zeitspanne. Sobald diese Frist beendet ist, ertönt ein akustisches Alarmsignal.

- Drücken Sie die Taste Kurzzeittimer **(6)**. Auf dem Display wird nun "00.00" angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Countdown-Zeit des Kurzzeittimers mit den Minus- **(10)** und Plus- Tasten **(11)** ein
- Erscheint auf dem Display die gewünschte Countdown-Zeit, dann lassen Sie die Minus- und Plus-Tasten los. Das Symbol des Kurzzeittimers **(13)** erscheint auf dem Display.
- Die Countdown-Zeit kann auch nach der Eingabe noch verringert oder verlängert werden - benutzen Sie dazu die Minus- oder Plus-Tasten.
- Am Ende der Countdown-Zeit ertönt ein akustisches Signal. Zum Abbrechen des akustischen Signales drücken Sie die Kurzzeittimer-Taste.
- ***WICHTIG:*** *Nach dem Ende des Alarmsignales heizt der Ofen weiter. Nach Beendigung des Garvorganges müssen Sie den Ofenfunktions-Auswahlregler und den Temperaturregler auf 0 drehen.*

Einstellen der Funktion Gardauer

Diese Funktion ermöglicht Ihnen das Einstellen einer ähnlichen Countdown-Zeit wie mit dem Kurzzeittimer. Der Ofen wird jedoch nach Verstreichen der Countdown-Zeit ausgeschaltet.

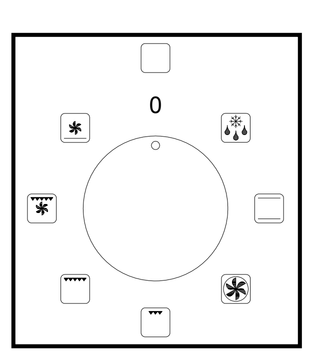
- Stellen Sie die benötigte Temperatur mit dem Temperaturregler des Ofens **(3)** ein. Auf dem Display erscheint das Symbol für "Handbedienung" **(14)**.
- Wählen Sie den benötigten Garmodus mit dem Ofenfunktions-Auswahlregler **(1)** aus.
- Nun können Sie die Dauer der benötigten Garzeit einstellen.
- Drücken Sie die Taste Gardauer **(7)** und auf dem Display wird der Wert 00:00 angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Countdown-Zeit für die Gardauer mit den Minus- **(10)** und Plus-Tasten **(11)** ein
- Erscheint auf dem Display die gewünschte Countdown-Zeit, dann lassen Sie die Minus- und Plus-Tasten los. Der Countdown beginnt sofort und das Wort AUTO erscheint auf dem Timerdisplay.
- Die Countdown-Zeit kann auch nach der Eingabe noch verringert oder verlängert werden - benutzen Sie dazu die Minus- oder Plus-Tasten.
- Am Ende der Countdown-Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen wird abgeschaltet. Die AUTO-Anzeige blinkt und das Symbol für "Heizen" verschwindet. Durch Drücken der Taste Gardauer kann der Alarm beendet werden.
- Nach Beendigung der Zeitfunktion und zur Rückkehr in den Modus "Handbedienung" drücken Sie die Taste "Handbedienung". Das Symbol "AUTO" erlischt - stattdessen erscheint das Symbol für Handbedienung.
- ***WICHTIG:*** *Wenn Sie Temperaturregler und Ofenfunktions-Auswahlregler nicht auf 0 drehen, dann läuft das Gerät weiter, sobald Sie die Taste Handbedienung drücken.*

Anfang und Ende der Garzeit einstellen

Diese Funktion ermöglicht Ihnen das Einstellen von Anfang und Ende der Garzeit (Ein- und Ausschalten des Ofens).

- Stellen Sie die benötigte Temperatur mit dem Temperaturregler des Ofens **(3)** ein. Auf dem Display erscheint das Symbol für "Handbedienung" **(14)**.
- Wählen Sie den benötigten Garmodus mit dem Ofenfunktions-Auswahlregler **(1)** aus.
- Drücken Sie die Taste Gardauer **(7)**. Auf dem Display wird der Wert 00:00 angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit den Minus- **(10)** und Plus-Tasten **(11)** des Timers ein. Das Wort AUTO leuchtet auf dem Display.
- Drücken Sie ***unverzüglich*** die Taste "Garende" **(8)**. Das Timerdisplay zeigt das errechnete Ende der Garzeit an. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit, an der sich der Ofen ausschalten soll, mit den Minus- und Plustasten ein.
- Der Ofen berechnet die Zeit bis zum Anschalten, damit ihre Speisen genau zu der Zeit garen, die Sie gewählt haben. Beim Erreichen der errechneten Uhrzeit wird er wird automatisch eingeschaltet.
- Beim Erreichen der als Garende eingestellten Uhrzeit wird der Ofen abgeschaltet und ein Alarmsignal ertönt. Das Automatik-Symbol blinkt und das Symbol für "Heizen" verschwindet. Durch Drücken der Tasten "Garende" oder "Gardauer" kann der Alarm beendet werden.
- Nach Beendigung der Funktion Garbeginn und -ende und zur Rückkehr in den Modus "Handbedienung" drücken Sie die Taste "Handbedienung". Das Symbol "AUTO" erlischt - stattdessen erscheint das Symbol für Handbedienung.
- ***WICHTIG:*** *Wenn Sie Temperaturregler und Ofenfunktions-Auswahlregler nicht auf 0 drehen, dann läuft das Gerät weiter, sobald Sie die Taste Handbedienung drücken.*

Garfunktion und -temperatur auswählen



Handbedienung auswählen

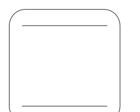
Nach dem erstmaligen Anschluss Ihres Gerätes ans Stromnetz blinken die Ziffern auf dem Timer-Display. Vor der Auswahl einer Garfunktion oder einer Temperatur müssen Sie das Gerät zunächst in den Modus "Handbedienung" versetzen.

- Zur Auswahl der Handbedienung drücken Sie die Taste Handbedienung **(9)** auf dem Bedienfeld.

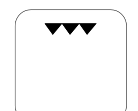
Auswahl einer Backofenfunktion

- Der von Ihnen benötigte bestimmte Garmodus kann mit dem Ofenfunktions-Regler ausgewählt werden. Abhängig von der von Ihnen gewählten Ofenfunktion setzt das Gerät unterschiedliche Elemente innerhalb des Garraums ein. Wenn eine Funktion ausgewählt ist, geht die Betriebskontrollleuchte an.

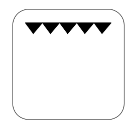
Ofenfunktionen



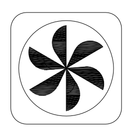
KONVEKTIONSBETRIEB (Ober- und Unterhitze): Diese Garmethode ermöglicht traditionelles Garen mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion ist für das Braten und Backen auf nur einem Blech geeignet.



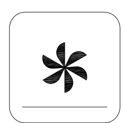
GRILL: Bei dieser Garmethode werden die inneren Bereiche des oberen Heizelementes eingesetzt, die die Hitze nach unten auf die Speisen richten. Diese Funktion eignet sich zum portionsweisen Grillen von Speck, Toast und Fleisch, usw.



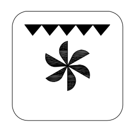
GROSSER GRILL: Bei dieser Garmethode werden die inneren und äußeren Bereiche des oberen Heizelementes eingesetzt, die die Hitze nach unten auf die Speisen richten. Geeignet zum Grillen von mittleren oder großen Portionen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw..



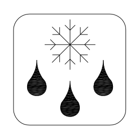
UMLUFTOFEN: Diese Garmethode verwendet den Ringheizkörper während die Hitze vom Gebläse verteilt wird. Dies führt zu einem schnelleren und wirtschaftlicherem Garprozess. Der Umluftofen ermöglicht das gleichzeitige Garen von Speisen auf verschiedenen Blechen und verhindert dabei ein Übertragen von Gerüchen und Geschmack von einem Gericht auf ein anderes.



UNTERHITZE UND UMLUFT: Diese Garmethode verwendet die Unterhitze in Verbindung mit dem Gebläse zur besseren Verteilung der Hitze. Diese Funktion ist zum Sterilisieren und Einkochen geeignet.

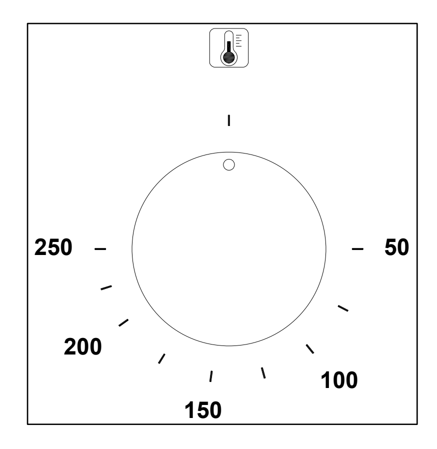


UMLUFT UND GRILL: Diese Garmethode verwendet das obere Element in Verbindung mit dem Gebläse, das für eine schnelle Zirkulation der Hitze sorgt. Diese Funktion ist für schnelles Bräunen und das "Versiegeln" von Fleischsaft im Gargut geeignet, z.B. bei Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsen, usw.



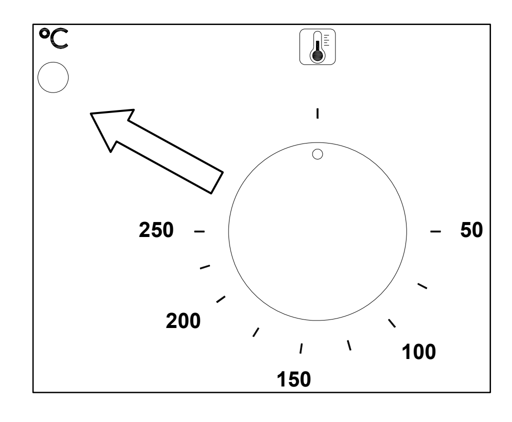
AUFTAUEN: Umluftbetrieb ohne Hitze zum Verringern der Auftauzeit von tiefgekühlten Lebensmitteln. Die benötigte Auftauzeit hängt von der Raumtemperatur und der Menge und Art der Speisen ab. Prüfen Sie stets die Lebensmittelverpackungen hinsichtlich der Auftauanweisungen.

Temperatur-Kontrollregler



Der Temperatur-Kontrollregler des Ofens stellt die erforderliche Ofentemperatur ein. Sie können die Temperatur innerhalb eines Bereichs von 50 - 250°C regeln.

Ofen-Betriebsleuchte



Das Leuchten dieser Lampe zeigt an, dass die Heizelemente des Ofens in Betrieb sind. Das Licht erlischt, wenn die mit dem Kontrollregler eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Garvorganges schaltet sich das Licht immer wieder ein und aus.

Sie sollten keine Lebensmittel in den Garraum stellen, bevor die korrekte Gartemperatur erreicht wurde.

Leitfaden für die Zubereitung

- Bitte beachten Sie die Informationen auf den Lebensmittelverpackungen hinsichtlich Zubereitungs-temperaturen und -zeiten. Sobald Sie mit der Arbeitsreise Ihres Geräts vertraut sind, können Sie Temperaturen und Zeiten gemäß Ihren persönlichen Vorlieben variieren.

- Wenn Sie die Umluftfunktion einsetzen, sollten Sie die auf der Lebensmittelverpackung für diese bestimmte Zubereitungsart angegebenen Informationen befolgen.

- Heizen Sie den Ofen vor und stellen solange keine Lebensmittel hinein, bis die Ofen-Betriebsleuchte erloschen ist. Bei Betrieb im Umluftmodus können Sie auf das Vorheizen verzichten. Allerdings sollten Sie die auf der Lebensmittelverpackung angegebene Zubereitungszeit um ca. 10 Minuten verlängern.

- ***WICHTIG:*** *Vor dem Backen sollten Sie IMMER vorheizen***.**

- Sollte auf der Lebensmittelverpackung keine Anleitung zur Zubereitung im Umluftbetrieb angegeben sein, können Sie Garzeit und -temperatur generell um 10% gegenüber der Zubereitung mit konventioneller Hitze verringern.

- Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung gründlich aufgetaut sind, es sei denn, dass die Instruktionen auf der Lebensmittelverpackung auf die Möglichkeit des Garens in gefrorenem Zustand hinweisen.

- Entfernen Sie vor dem Garen nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen.

- Stellen Sie Garschalen in die Mitte des Ofens, und lassen Sie Raum zwischen den Schalen, um eine Luftzirkulation zu ermöglichen.

- Versuchen Sie die Tür so wenig wie möglich zur Beobachtung der Gerichte zu öffnen.

- Während der Zubereitung bleibt das Ofenlicht an.

Warnungen

- Halten Sie die Ofentür bei Nutzung ***aller*** Garfunktionen geschlossen. Dazu gehören auch alle ***Grill-Funktionen***

- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zur Abdeckung des emaillierten Backblechs bzw. erhitzen Sie keine in Aluminiumfolie gewickelten Lebensmittel unter dem Grill. Der hohe Reflektionsgrad der Folie könnte möglicherweise das Grillelement beschädigen.

- Legen Sie außerdem niemals den Boden Ihres Ofens mit Aluminiumfolie aus.

- Stellen Sie Pfannen oder Kochgeschirr während des Garens niemals direkt auf den Boden Ihres Ofens. Sie sollten immer auf die bereitgestellten Roste gesetzt werden.

- Das Heizelement des Grills und andere innenliegende Teile des Ofens werden während des Betriebs extrem heiß. Vermeiden Sie unabsichtliches Berühren während der Handhabung des Grillguts

- ***Wichtig:*** *Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür, um Kontakt mit heißen Teilen und mit Dampf zu vermeiden.*

- ***Warnung:*** *Zugängliche Geräteteile können während des Garvorganges heiß werden. Kleine Kinder sollten bei Betrieb des Ofens von ihm fern gehalten werden.*

- Zum Herausnehmen des Bleches sollten Sie ***IMMER*** einen Topfhandschuh verwenden.

Einschubpositionen

- Bitte beachten Sie, dass Einschubposition 4 in der nachfolgenden Garübersicht die höchste Einschubposition bezeichnet und Einschubposition 1 die niedrigste.

- Zum Bräunen Ihres Grillgutes empfehlen wir Einschubposition 4.

Gar-Tabellen

Lebensmittel	Einschub-Stellung	Gar-funktion	Temperatur °C	ZEIT (Min)
kleine Kuchen	3		160	20 - 30
Biskuitkuchen	2		160	25 – 35
Apfelkuchen	2		190	50 - 70
Apfelkuchen	1 & 3		170	50 – 70
kleine Kuchen	1		160	20 – 30
kleine Kuchen	1 & 3		160	20 – 30
Toast	4		240	1 - 3
Kekse	3		180	15 - 25
Biskuitkuchen	2		170	23 – 35
Biskuitrolle	3		200	10 - 18

* Den Ofen 10 Minuten vor dem Hineinstellen des Brotes vorheizen.

Lebens-mittel-	Ge-wicht	Einschub-Pos.	Gar-funktion	Temp. °C	ZEIT 1. Seite	ZEIT 2. Seite	Gericht
Gebäck	----	1 & 3		180	15 – 30	----	Back-blech
Würst-chen	400 g	4		240	5 – 10	3 – 6	Gitter-rost
Toast	4 Stck	4		240	4 – 7	----	Gitter-rost
Toast	9 Stck	4		240	4 – 7	----	Gitter-rost
Rind-fleisch	1 kg	2		210	10 - 20	5 - 15	Gitter-rost*
Schweine-fleisch	1 kg	2		190	19 – 29	11 - 21	Gitter-rost*
Huhn	1,3 kg	2		180	35 – 45	15 – 25	Gitter-rost*
Burger	1 kg	4		240	10 – 20	5 – 10	Gitterrost *
Schweine-filet	1 kg	4		240	15 – 25	10 – 20	Gitter-rost*
Würst-chen	400 g	4		240	4 – 8	3 – 5	Gitter-rost*
Rinder-filet	1 kg	4		240	10 – 20	5 – 15	Gitter-rost*

* Schieben Sie das emaillierte Backblech für diese Rezepte in Einschubhöhe 1.

Reinigung und Wartung



Reinigungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Ofen abgekühlt ist.

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden (Sicherung herausnehmen), bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

- Der Ofen muss vor dem ersten Betrieb und nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Dies verhindert das Einbacken von Lebensmittelresten im Garraum. Nachdem Reste mehrfach eingebacken wurden, sind sie weit schwieriger zu entfernen.

- *Reinigen Sie die Oberflächen des Ofens* ***niemals*** *mit einem Dampfreiniger.*

- Der Garraum sollte nur mit warmen Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Bitte keinesfalls Scheuermittel verwenden.

- Eventuell auf dem Boden des Ofens auftretende Flecken stammen von Lebensmittelspritzern oder von verschütteten Lebensmitteln. Sie sind möglicherweise ein Resultat von Garen der Lebensmittel bei zu hohen Temperaturen oder in Kochutensilien mit zu geringem Volumen. Sie sollten eine Gartemperatur wählen, die den Lebensmitteln entspricht, die Sie zubereiten.

- Stellen Sie sicher, dass die gewählte Gartemperatur den Lebensmitteln entspricht, die Sie zubereiten. Sie sollten ebenfalls sicherstellen, dass sich die Lebensmittel in angemessen großen Gargefäßen befinden und dass das emaillierte Backblech ggf. eingesetzt ist.

- Außenteile des Ofens sollten nur mit warmem Seifenwasser mit einem Schwamm oder einem weichen Lappen gereinigt werden. Bitte keinesfalls Scheuermittel verwenden.

- Wir empfehlen die regelmäßige Verwendung eines passenden Edelstahlreinigers und Poliermittels für die Edelstahlelemente des Gerätes.

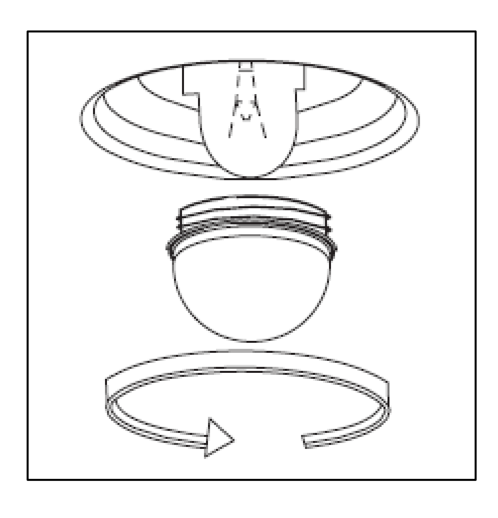
- Falls Sie einen beliebigen Ofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, müssen Sie beim Hersteller des Reinigers überprüfen, dass dieser für den Einsatz bei Ihrem Gerät geeignet ist.

- ***Jedweder Schaden am Gerät, der durch ein Reinigungsprodukt entsteht, wird von Baumatic nicht kostenfrei behoben, selbst wenn sich das Gerät noch in der Garantiezeit befindet.***

Wechsel der Glühbirne des Ofens



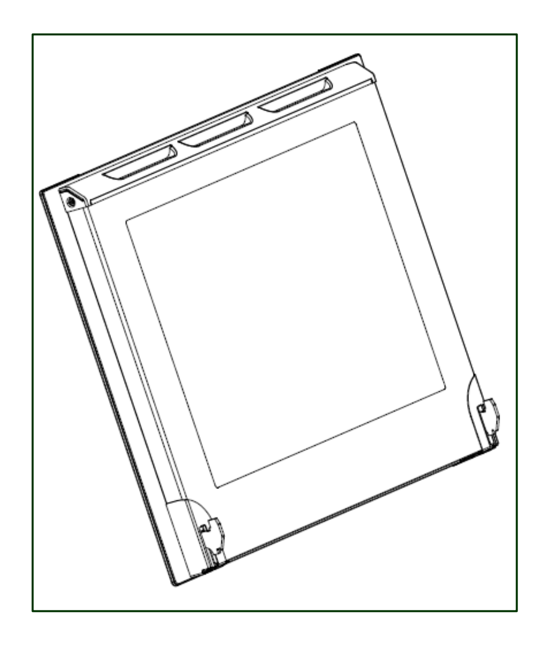
WICHTIG: Der Ofen muss vom Stromnetz getrennt sein, bevor Sie versuchen die Glühbirne entweder zu entfernen oder zu ersetzen.



- o Entfernen Sie alle Ofeneinschübe und das emaillierte Backblech.
- o Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie drehen.
- o Drehen Sie die Glühbirne heraus und entnehmen Sie sie aus der Halterung.
- o Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine 25 W/300°C Backofen-Glühbirne mit Schraubsockel.
- o *Verwenden Sie **keine** andere Sorte von Glühbirne.*
- o Setzen Sie die Leuchtenabdeckung wieder ein.

Entfernen der Ofentür zur Reinigung

Zur Erleichterung der Reinigung des Ofeninnenraums und des äußeren Ofenrahmens kann die Tür wie folgt entfernt werden:



- o Die Scharniere haben zwei bewegliche Riegel.
- o Wenn Sie beide beweglichen Riegel anheben, dann werden die Scharniere vom Ofengehäuse gelöst.
- o Greifen Sie die Seiten der Tür in der Mitte, dann heben Sie sie leicht in Richtung des Garraums an und ziehen Sie dann sanft vom Ofen ab.

- ***WICHTIG:*** *Stellen Sie sicher, dass die Tür jederzeit abgestützt ist und dass Sie die Tür während der Reinigung auf eine gepolsterte Fläche platzieren.*

- Die Ofentür und das Türglas dürfen nur mit einem feuchten Tuch und einer geringen Menge Spülmittel gereinigt werden. Das Tuch ***DARF ZUVOR NICHT*** mit einer anderen Art von Reinigungsprodukt oder Chemikalie in Kontakt gekommen sein.

- Zum Wiedereinsetzen der Tür sollten Sie die Scharniere in ihre Schlitze einführen und die Tür vollständig öffnen.

- ***WICHTIG:*** *Die beweglichen Riegel* ***(B)*** *müssen wieder in ihrer Originalposition geschlossen werden, bevor Sie die Tür schließen.*

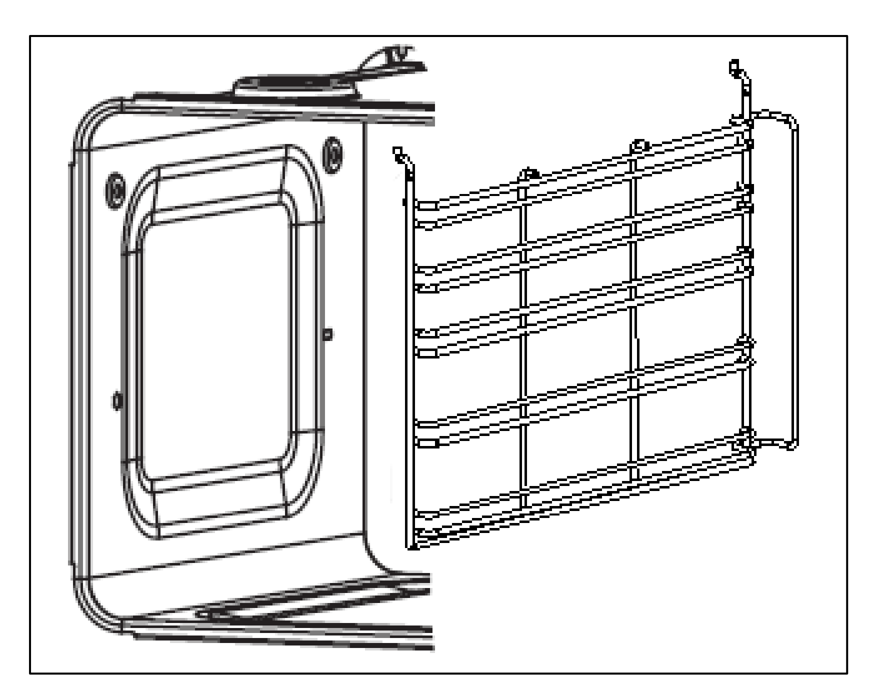


- ***Achten Sie darauf, das Verriegelungssystem der Scharniere beim Entfernen der Tür nicht zu verkanten, da der Scharniermechanismus mit einer starken Feder ausgestattet ist.***

- ***Tauchen Sie die Tür niemals in Wasser.***

Seitliche Einschubgitter entfernen

Entfernen Sie vor Beginn der Reinigung sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Dies gilt auch für die seitlichen Einschubgitter. Zum Abnehmen gehen Sie bitte wie folgt vor:



- Entfernen Sie den Ofeneinschub, das emaillierte Backblech und den Topfständer aus dem Garraum.

- Haken Sie jedes Einschubgitter aus und ziehen Sie es dem Ofen heraus.

- Zum Wiedereinsetzen haken Sie die oberen Streben des Gitters wieder in die entsprechenden Öffnungen ein.

INSTALLATION



Die Installation muss von einer Person mit geeigneter Qualifikation in Übereinstimmung mit der jeweils gültigen Ausgabe der folgenden Bestimmungen durchgeführt werden:

- ***Entsprechende Vorschriften und Sicherheitsnormen*** oder die europäischen Normen, die sie ersetzen.
- ***Gültige Bauvorschriften***.
- ***Gültige Baustandards***.
- ***IEE-Leitungsregelungen.***
- ***Bestimmungen zum Betrieb von elektrischem Strom.***

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die Spannung in Ihrem Stromnetz mit den Angaben bzgl. Betriebsspannung auf dem Typenschild übereinstimmt.

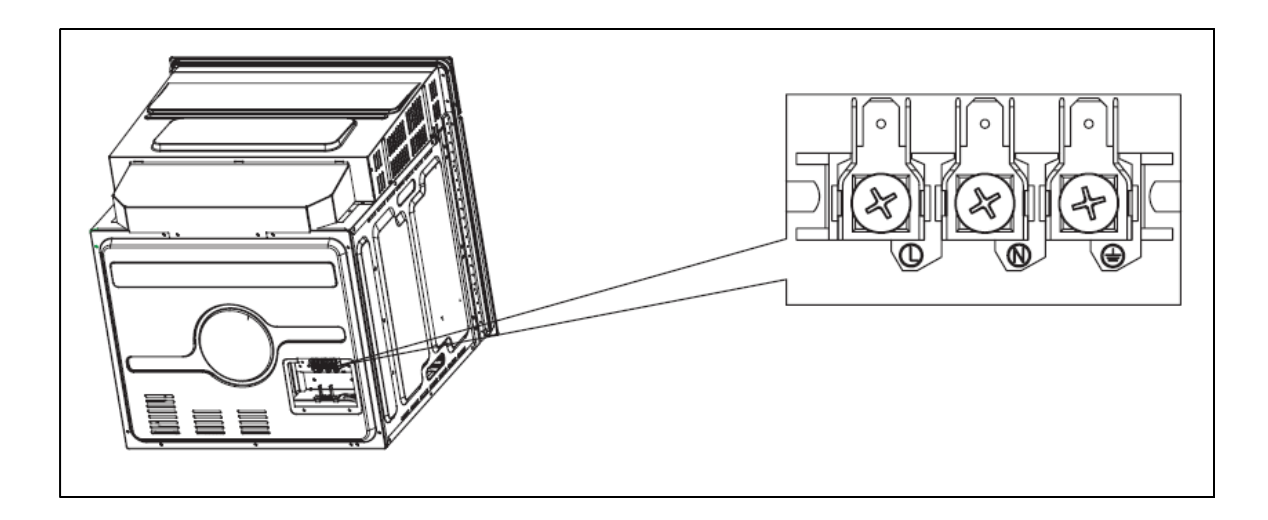
WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

- Dieses Gerät sollte an eine mit einer 16 A-Sicherung abgesicherten Steckdose mit 3 mm Kontaktabstand angeschlossen werden, die sich in leicht zugänglicher Position in der Nähe des Gerätes befindet. Die Dose muss auch noch zugänglich sein, wenn sich Ihr Ofen in seinem Einbaugehäuse befindet.

MAINS POWER SUPPLY

LIVE	L
EARTH	
NEUTRAL	N

BROWN
YELLOW/GREEN
BLUE
POWER CORD



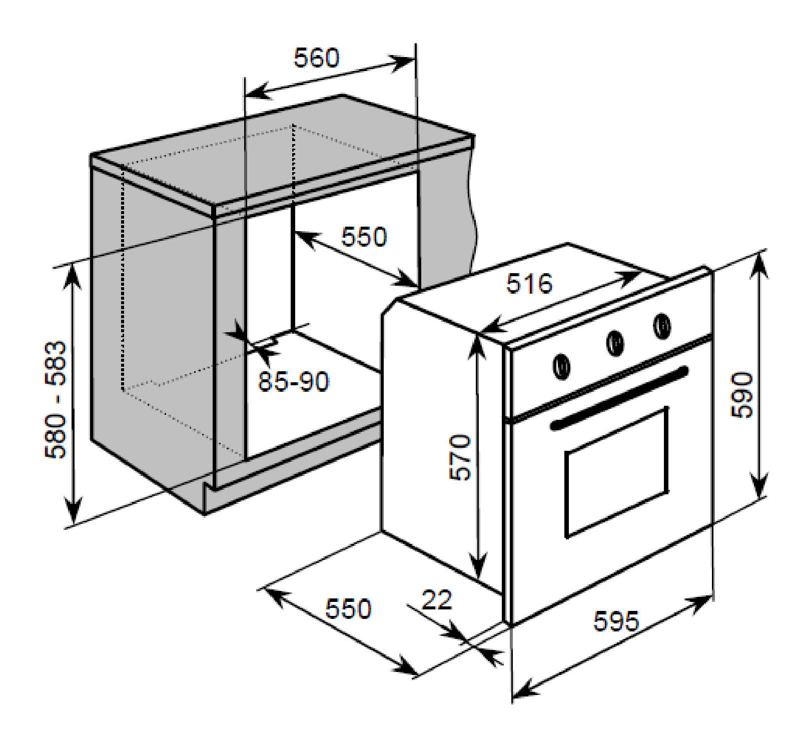
- Lösen und entfernen Sie zum Anschluss des Stromkabels die Abdeckung des Verteilers, um Zugang zu den darin befindlichen Kontakten zu erhalten. Stellen Sie die Verbindung her und fixieren Sie das Kabel mit der mitgelieferten Kabelklemme. Schließen Sie die Verteilerabdeckung umgehend wieder.

- Falls Sie das Zuleitungskabel des Ofens auswechseln müssen, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer um 10 mm länger sein als die Netzleiter.

- Es ist darauf zu achten, dass die Temperatur des Zuleitungskabels 50° C nicht übersteigt.

- Bei Beschädigung muss das Zuleitungskabel auswechseln und durch ein geeignetes Kabel ersetzen, welches bei der Ersatzteilabteilung von Baumatic bezogen werden kann.

Aufstellen des Geräts

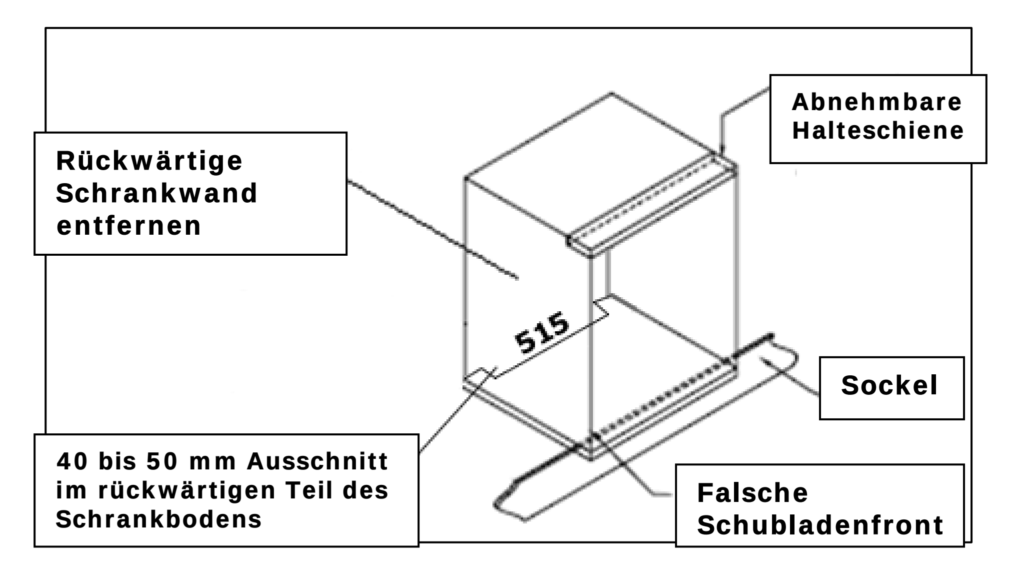


- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung, in die Sie den Ofen einsetzen, der in obigem Diagramm angegebenen Größe entspricht.

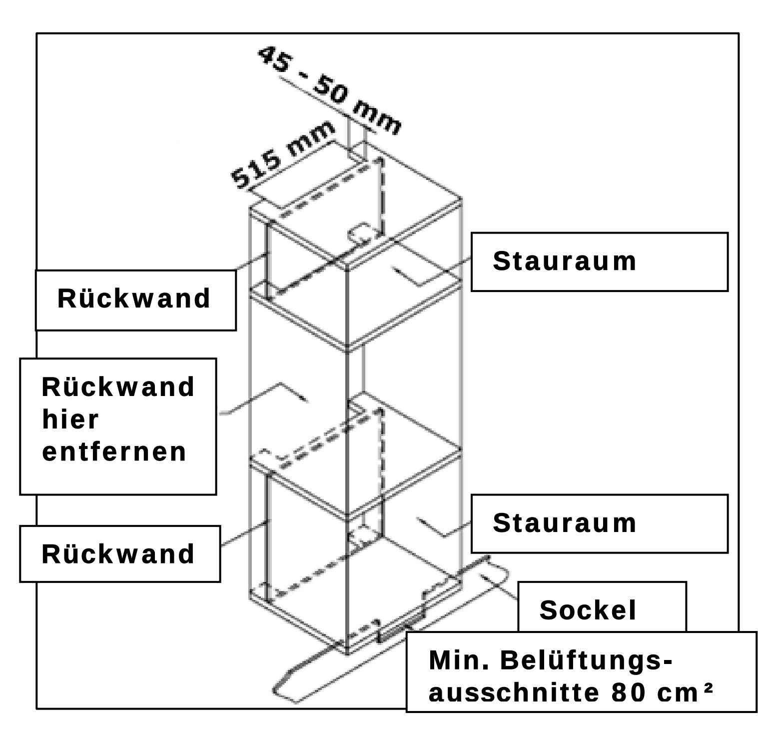
- Der Ofen muss in ein Ofengehäuse eingesetzt werden, dessen Ventilationsausschnitte im Abschnitt "Anforderungen an die Belüftung" auf der folgenden Seite angezeigt werden.

- Stellen Sie sicher, dass die hintere Schrankwand entfernt wurde.

Anforderungen an die Belüftung



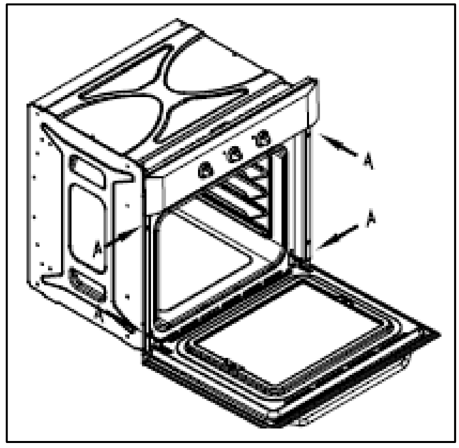
(Die Abbildung zeigt Anforderungen an Belüftung und Ausschnitte für den Einbau des Gerätes in ein Standard-Küchenelement).



(Abbildung zeigt die Anforderungen an Belüftung und Ausschnitt für den Einbau des Geräts in ein Säulenelement).

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen sicher in der Einbauzeile angebracht wurde. Die Befestigung des Ofens im Schrankgehäuse erfolgt durch vier mitgelieferte Schrauben mit Abdeckkappen.

- Öffnen Sie die Ofentür und schrauben Sie diese durch die vier Löcher am Rand des Ofengehäuses in das Schrankgehäuse.



Mein Gerät arbeitet nicht korrekt

o ***Der Ofen geht nicht an.***

* Prüfen Sie, ob Sie eine Garfunktion und eine Gartemperatur gewählt haben.

o ***Ofen und Grill scheinen keinen Strom zu bekommen.***

* Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die elektrische Stromversorgung angeschlossen wurde.

* Prüfen Sie, ob die Netzsicherungen betriebsbereit sind.

o ***Die Grill-Funktion arbeitet, aber der Hauptofen nicht.***

* Prüfen Sie die Auswahl der korrekten Garfunktion.

o ***Der Grill und das obere Ofenelement arbeiten nicht bzw. setzen während des Gebrauchs für längere Zeiten aus.***

* Lassen Sie den Ofen für ca. 2 Stunden abkühlen. Prüfen Sie, ob das Gerät nach dem Abkühlen wieder ordnungsgemäß arbeitet.

o ***Meine Speisen garen nicht einwandfrei.***

* Stellen Sie sicher, dass Sie die korrekte Temperatur und die richtige Garfunktion wählen für die Speisen, die Sie zubereiten. Möglicherweise müssen Sie die Gartemperatur um plus oder minus 10°C anpassen, um die besten Garergebnisse zu erzielen.

o ***Meine Speisen garen nicht gleichmäßig***

* Prüfen Sie, ob der Ofen korrekt installiert wurde und eben ist.

* Prüfen Sie, ob Sie die korrekten Temperaturen verwenden und dass sich die Böden/Roste in der richtigen Position befinden.

o ***Die Ofenleuchte ist defekt***

* Siehe Seite 20 und folgen Sie dem Abschnitt "Austausch der Ofenglühbirne".

o ***In meinem Ofen setzt sich Kondenswasser ab***

* Dampf und Kondenswasser sind natürliche Nebenprodukte beim Garen aller Lebensmittel mit hohem Wassergehalt, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Hühnchen, etc.

* Kondenswasser kann sich im Garraum bilden und zwischen den Glasscheiben der Ofentür absetzen. Dies ist nicht notwendigerweise ein Anzeichen dafür, dass der Ofen nicht korrekt arbeitet.

* Lassen Sie keine Speisen zum Abkühlen im Ofen, nachdem diese zubereitet und der Ofen ausgeschaltet wurde.

* Verwenden Sie wenn möglich einen abgedeckten Behälter zu Garen, um die Kondensatbildung zu verringern.



WICHTIG: Falls Ihr Gerät nicht korrekt zu funktionieren scheint, sollten Sie es von der Stromzufuhr trennen und dann den Baumatic-Kundendienst unter der Telefonnummer +49 (0)1805/888975 bzw. +43 (0)820/420423 kontaktieren.

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie, dass das Herbeirufen eines Technikers möglicherweise selbst während der Garantiezeit des Produktes Kosten für Sie verursacht, falls der Techniker feststellt, dass das Problem nicht auf einem Fehler des Geräts beruht.

Das Gerät muss für den Techniker zur Durchführung von notwendigen Reparaturen zugänglich sein. Falls Ihr Gerät auf eine solche Weise installiert ist, dass der Techniker mögliche Beschädigungen am Gerät oder an Ihrer Küche befürchtet, dann wird er eine Reparatur nicht durchführen.

Dies gilt auch für Situationen, in denen das Gerät mit Kacheln verkleidet oder mit Dichtungsmitteln versiegelt ist oder sich hölzerne Hindernisse vor dem Gerät befinden, wie z. B. Fußleisten. Oder wenn eine beliebige, von der von der Firma Baumatic GmbH vorgegebenen Installation abweichende Installation vorgenommen wurde.

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen auf der Garantiekarte, die Sie mit dem Gerät erhalten haben.

WICHTIG: Die Firma Baumatic arbeitet an der ständigen Verbesserung Ihrer Produkte und behält sich daher das Recht ihrer Anpassung und Veränderung ohne vorherige Ankündigung vor.



Großbritannien
Baumatic Ltd.,
Baumatic Buildings,
6 Bennet Road,
Reading, Berkshire
RG2 0QX
Großbritannien

Telefon Vertrieb
+44 (0)118 933 6900
Fax Vertrieb
+44 (0)118 931 0035
Telefon Service-Abteilung
+44 (0)118 933 6911
Fax Service-Abteilung
+44 (0)118 986 9124
Telefon Ersatzteile
+44 (0)1235 437244
telefonische Beratung
+44 (0)118 933 6933

Email:
sales@baumatic.co.uk
customercare@baumatic.co.uk
sales@baumatic.co.uk
technical@baumatic.co.uk

Website:
www.baumatic.co.uk

Republik Irland

Service-Telefon
+44 (1) 890 812 724

Telefon Ersatzteile
+44 (0) 91 756 771

Tschechische Republik
Baumatic CR spol s.r.o.
Lípovà 665
460 01 Liberec 4
Tschechische Republik

+42(0) 483 577 200

www.baumatic.cz

Slowakische Republik
Baumatic Slovakia, s.r.o.
Galvániho 7/D
831 04 Bratislava 3
Slowakische Republik

+42(1) 255 640 618

Deutschland

Baumatic GmbH
Bachstr. 10-12
32257 Bünde
Deutschland

+49 (0)5221 694 99-0

Hotline Kundendienst:
+49 (0)1805/888975

Hotline Kundendienst:
+43 (0)820/420423

www.baumatic.de

Italien
Baumatic Italia S.R.L.
Via Galvani N.3
Campodarsego (Padua), 35011
Italien

+39(0)4 9920 2297

www.baumatic.it

Niederlande
Baumatic Benelux B.V.
Dukdalfweg 15d
1332 BH ALMERE
Niederlande

+3136 549 1555

www.baumatic.nl


www.baumatic.com